

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND MIXER SET SHMS 300 B1

(GB) (IE)

HAND MIXER SET

Operating instructions

(SE)

HANDMIXER, SET

Bruksanvisning

(FR) (BE)

BATTEUR

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(FI)

VATKAINSETTI

Käyttöohje

(DK)

HÅNDMIXERSÆT

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

HANDMIXER SET

Gebruiksaanwijzing

IAN 113057

(FI) (SE) (DK) (BE) (NL)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

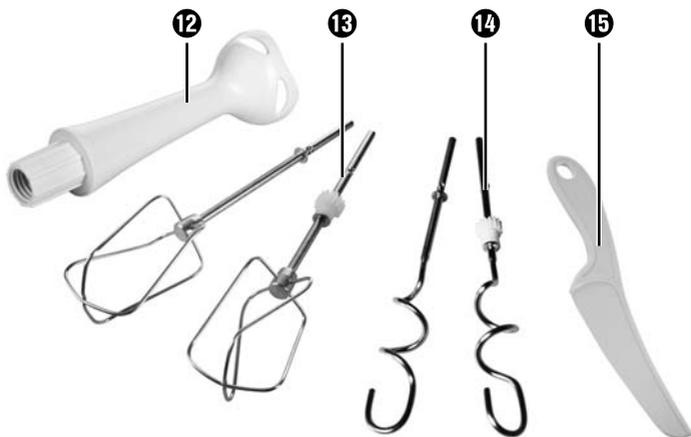
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	11
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
DK	Betjeningsvejledning	Side	31
FR / BE	Mode d'emploi	Page	41
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

A**B**

CONTENT	PAGE
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of Components	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Unpacking	5
Placing	5
Speed levels	5
Operation	5
Kneading and Whisking	5
Blending.....	7
Cleaning	7
Recipes	8
Chocolate Amaretto Cream	8
Braided Bread	8
Chocolate Cream	8
Aioli.....	9
Herb Vinaigrette	9
Disposal	9
Warranty and Service	9
Importer	10

HAND MIXER SET

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This Handmixer set is intended exclusively for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and the pureeing of fruit. It is only suitable for the processing of foodstuffs. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Items supplied

- 1 Hand mixer
- 1 Mixing stand
- 1 Mixing bowl with lid
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- 1 Blender
- 1 Dough scraper
- Operating instructions

Description of Components

Illustration A:

- ❶ Speed switch
- ❷ Turbo button
- ❸ Fixture for the blender, with safety cover
- ❹ Unlocking button for handmixer
- ❺ Unlocking button
- ❻ Mixing stand
- ❼ Mixing bowl
- ❽ Filler opening
- ❾ Lid
- ❿ Hand element
- ⓫ Ejection button

Illustration B:

- ❿ Blender
- Ⓚ Whisk made of stainless steel
- Ⓛ Kneading hooks made of stainless steel
- Ⓜ Dough scraper

Technical data

Power rating:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated output:	300 W
Protection class:	II / 
Continuous operating time:	Mixer: 10 min. Blender: 1 min.

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety instructions

Danger – Risk of electric shocks!

- Keep power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- Do not kink or crush the power cable.
- To avoid danger, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!

-  Do not submerge the hand element in water or any other liquid!
Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

Warning – Risk of injury!

- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not touch the whisks, kneading hooks or the blender while the appliance is in use. The blender blade is sharp! Do not dangle long hair, scarves or the like over the mixing attachments.
- NEVER attempt to fit attachments with differing functions at the same time.

- Unplug the appliance after every use and before cleaning to prevent it from switching on inadvertently.
- Always unplug the appliance before changing the accessories to prevent it from switching on inadvertently.
- Switch appliance off and disconnect from the power supply before changing accessories or additional parts that move during operation.
- Do not touch moving parts of the appliance, always wait for them to come to a complete stop. Risk of injury!
- Always check the appliance and all parts for signs of visible damage before use. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- Never use the appliance if parts are damaged, defective or missing. Doing so will increase the risk of accidents.
- The appliance must always be supervised during use. If you need to leave the workplace, remove the plug from the mains power socket.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- Be careful when handling and cleaning the blender. The blade is extremely sharp!

⚠ Caution – Property Damage!

- Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- Have all repairs carried out by trained personnel. If required, contact our service partner responsible for your country.
- Do not use the blender to purée boiling food. This can lead to deformation of the blender!
- Never purée food in a cooking pot that is still located on the hot stove! Contacting between the hot bottom of the pot and the blender can cause damage to the blender!

Unpacking

- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.
- Clean all of the components as described in the section "Cleaning".

Placing

- Place the mixer stand **6** onto a level surface. Three suction discs have been fixed to the base of the mixer stand **6** to prevent it sliding during operation.
- Ensure that the mains power socket is easily accessible in the event of a risk situation.

Speed levels

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- 2 Best speed for blending liquid ingredients
- 3 Optimum speed for mixing cake and bread dough
- 4 For whipping butter to form a fine foam, sugar, for desserts etc.
- 5 For beating egg whites, cake glazing, cream etc.

 For operating the blender **12**:
Only usable in combination with the turbo button **2**.

Turbo button **2**:

- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.
- for operating the blender **12**.

Operation

Kneading and Whisking

Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

1. Before the first usage, clean the attachments (**13**, **14**, **15**), the mixing bowl **7** and the lid **9**.
2. Push the whisk **13** or the kneading hooks **14** into the appliance until they safely and audibly engage:



Always insert the kneading hook **14** or the whisk **13** **with the toothed ring** on the rod into the intended slot on the appliance which is marked with an icon.



Insert the kneading hook **14** or the whisk **13** **with the smooth ring** on the rod only into the intended slot on the appliance.

3. Release the mixer holder by pressing the unlocking button **5** and lift the mixer holder upwards.
4. Remove the mixing bowl **7** and fill it with the quantities of ingredients to be prepared.

Attention:

- NEVER fill the mixing bowl **7** beyond the MAX marking (approx. 2.5 l) with ingredients. If you do, there is a risk they could spill over the edge during operation.

- Never fill the mixing bowl **7** with more than a total of 1.5 kg of ingredients. Otherwise the motor may be damaged.

5. Replace the mixing bowl **7** onto the mixing stand **6**.
6. Press the unlocking button **5** and lower the holder downwards.
7. Place the hand element **10** on the holder so that it firmly engages.
8. Slide the lid **9** into the guiderails on the mixing stand **6** so that it is firmly seated.

i Note:

Should you wish to add ingredients whilst mixing, open the filler opening **8** and insert them through it. To avoid a splattering of the ingredients, be sure to reclose the filler opening **8**!

You can also use the hand mixer without the mixing stand **6**. Especially with minor amounts of liquids you are advised to use the hand mixer without the mixing stand **6**. Otherwise, the liquid may not be completely captured and thus not mixed thoroughly.

⚠ Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

9. Insert the plug into a mains power socket.
10. To set the mixer into motion, push the speed switch **1** to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings or the turbo button **2** (see section "Speed levels").

⚠ Warning:

Do not operate the mixer for longer than 10 minutes in one session. After 10 minutes, allow the appliance to rest until it has cooled itself down. Otherwise, the appliance could be irreparably damaged.

i Note:

If ingredients become stuck to the side of the mixing bowl **7** and they cannot be captured with the kneading hooks **14**/ whisks **13**, switch the hand mixer off. Remove the lid **9**. Use the dough scraper **15** to push them back into the middle of the mixing bowl **7**. Replace the lid **9**. Switch the hand mixer back on.

11. To remove the contents of the bowl, switch off the blender. Pull the lid **9** off to the side.
12. Press the unlocking button for the handmixer **4**, remove the handmixer and set this to one side. Press the ejection button **11** if required to release the whisk **13** or the kneading hooks **14**.

i Note:

For safety reasons, the whisk **13** and kneading hooks **14** can only be released if the speed switch **1** is set to the position "0" or "I".

13. Press the unlocking button **5**, flip up the bracket and remove the mixing bowl **7** from the mixing stand **6**.

Blending

Warning:

Never use the blender **12** for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. They could cause serious damage to the appliance.

Attention:

Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

1. Open the fixture for the blender **3** and hold the safety cover **3** firmly.

Note:

The blender **12** can only be utilised when the whisks **13** or the kneading hooks **14** are not installed.

2. Push the blender **12** into the fixture **3**, push the blender **12** down firmly and tighten it by turning anticlockwise in the direction of the arrow **1**.

3. To avoid overflows, the container used for blending should only be filled to 2/3rds of its capacity. Select a sufficiently large container.

Tips:

- To ensure an effective blending of the ingredients, the foodstuffs to be processed should cover at least the lower section of the blender **12**.
 - First switch the hand mixer on when the blender **12** has been inserted into the ingredients to be blended.
4. Push the speed switch **1** into the position "Blender"  (s. section "Speed levels") and press the turbo button **2** Keep the turbo button **2** pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

Warning:

Do not operate the blender **12** for longer than 1 minute in one session. After one minute, allow the appliance to rest until it has cooled itself down.

5. When you have finished working with the blender **12**, place the speed switch **1** back into the position "0" and remove the plug from the mains power socket.

Attention:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. This could result in damage to the appliance.

6. To clean the blender **12** twist and remove it from the retaining mechanism **3**.

Cleaning

Attention:

Always remove the power plug before cleaning the appliance. There is a risk of receiving an electric shock!



UNDER NO CIRCUMSTANCES may the hand element **10** be submersed in water or other liquids! ! This would increase the risk of a potentially fatal electric shock should liquids come into contact with powered components.

- Clean the hand element **10** with the electric motor only with a damp cloth and, if necessary, with a mild detergent.
- Clean the mixing stand **6** only with a moist cloth and, if required, with a mild cleaning detergent.
- The whisks **13** and the kneading hooks **14** can be cleaned under running water or in warm water with detergent. Dry everything well after cleaning.

⚠ Warning:

Clean only the lower part of the blender **12** under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender **12**. These could result in damage to the appliance.

- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.
- Clean the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in warm water with washing-up liquid.

i Tips:

You can also wash the mixing bowl **7**, the lid **9** and the dough scraper **15** in the dishwasher. If possible, place everything in the top basket of the dishwasher.

Recipes

Chocolate Amaretto Cream

500 ml Cream
500 ml Mascarpone
100 g Nut-Nougat Cream
5 tbsp Amaretto
1 - 2 tbsp Honey

1. Place the cream and the mascarpone into the mixing bowl **7** and blend it with whisks **13**.
2. Gradually add the amaretto, the honey and nut-nougat cream and mix everything together thoroughly.

Fill the cream into dessert glasses and refrigerate them until consumption.

Braided Bread

500 g Flour
60 g Butter
60 g Sugar
7 g Salt
42 g Yeast (1 Pkt fresh yeast)
200 ml Milk
1 Egg
1 Egg yolk
perhaps a little coarse sugar

1. Put the yeast in some lukewarm milk with sugar.
2. Once the yeast has raised a little, add all the ingredients to the mixing bowl **7**.
3. Knead the ingredients well using the dough hooks **14**.
4. Let the dough rise for approx. 20 minutes.
5. Shape the braided bread and then let the pastry rise for 30 minutes.
6. Brush the braided bread with a little egg yolk. If you wish, you can sprinkle a little coarse sugar on the braided bread.
7. Preheat the oven to 200 °C fan heat and bake the braided bread for about 25 minutes until it is golden brown.

Chocolate Cream

300 g Cream
200 g Bittersweet chocolate

1. Boil the cream.
 2. Crumble the chocolate and let it melt into the cream.
 3. Leave the chocolate mixture to cool in the refrigerator until it is firm.
 4. When the mixture has become cold and firm, beat it with the whisks **13** until creamy.
- Before serving, sprinkle a few slivered almonds over it.

i Note:

You can also use this chocolate cream as a filling for other pastries.

Aioli

500 g Mayonnaise

1 beaker Sour cream

50 g Garlic

2 tsp Mustard (medium-sharp)

1 pkt. Mixed herbs (frozen)

1 pinch Sugar

1/2 tsp. Salt

1/2 tsp Pepper

1. Skin the garlic cloves and then squeeze them through a garlic press.
2. Place the mayonnaise, sour cream and the garlic in the mixing bowl **7** and blend all of it together thoroughly with the whisks **13**.
3. Gradually blend the mustard, herbs, sugar, pepper and salt and mix everything well.
4. Finally, season the Aioli to taste with herbs.

Herb Vinaigrette

3 - 4 sprigs of flat Parsley

3 - 4 Basil

1 Lemon

1 tsp Mustard (medium-sharp)

1 Garlic clove

Salt, Pepper

100 ml Olive oil

perhaps 1 pinch of Sugar

1. Place the leaves of the herbs, the juice of the lemon, the mustard, garlic, salt and pepper into a tall mixing vessel.
2. Combine everything with a hand blender **12** and then gradually add the olive oil until the sauce is creamy.
3. Season the vinaigrette to taste, perhaps with a pinch of sugar.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 113057

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 113057

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Johdanto	12
Määräystenmukainen käyttö	12
Toimituslaajuus	12
Osien kuvaukset	12
Tekniset tiedot	12
Tärkeitä turvaohjeita	13
Purkaminen pakkauksesta	15
Pystytys	15
Nopeustasot	15
Käyttö	15
Vaivaaminen ja vatkaneminen.....	15
Soseuttaminen	17
Puhdistus	17
Reseptejä	18
Suklaa-amarettovahto.....	18
Pullapitko.....	18
Suklaavaahto.....	18
Aioli	19
Yrttinvinegretti	19
Hävittäminen	19
Takuu ja huolto	19
Maahantuoja	20

VATKAINSETTI

Johdanto

Sydämellinen onnitelumme uuden laitteesi johdosta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä käsivatkainsetti on tarkoitettu ainoastaan taikinan vaivaamiseen, nesteiden (esim. hedelmämeijun) sekoittamiseen, kerman vatkaamiseen sekä hedelmien soseuttamiseen. Se soveltuu vain elintarvikkeiden työstämiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa käytettäväksi. Älä käytä sitä ammattitarkoituksissa.

Toimituslaajuus

- 1 käsivatkain
- 1 vatkausteline
- 1 sekoituskulho ja kansi
- 2 taikinakoukkuja
- 2 vispilää
- 1 sauvasekoitin
- 1 taikinuoliija
- Käyttöohje

Osien kuvaukset

Kuva A:

- 1 Nopeuskytkin
- 2 Turbo-painike
- 3 Sauvasekoittimen kiinnityslaite ja turvalukitus
- 4 Käsivatkaimen lukituksen avauspainike
- 5 Lukituksen avauspainike
- 6 Vatkausteline
- 7 Sekoituskulho
- 8 Täyttöaukko
- 9 Kansi
- 10 Käsilaite
- 11 Poistopainike

Kuva B:

- 12 Sauvasekoitin
- 13 Teräksiset vispilät
- 14 Teräksiset taikinakoukut
- 15 Taikinuoliija

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nimellisteho:	300 W
Suojausluokka:	II / 
LK-aika:	Tehosekoitin: 10 min Sauvasekoitin: 1 min

LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentumatta ja vaurioitumatta. Annetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä niin pitkäksi aikaa, että moottori on jäähtynyt.

Tärkeitä turvaohjeita

Vaara – Sähköisku!

- Virtajohto ei saa joutua laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen tai kosketuksiin niiden kanssa. Varo, ettei virtajohto osu reunoihin tai kulmiin.
- Älä taivuta tai purista virtajohtoa.
- Anna vaarojen välttämiseksi vialliset verkkopistokkeet ja virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Vedä aina verkkopistokkeesta, älä itse virtajohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Muutoin virtajohto voi vaurioitua!

 Älä upota käsilaitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitetä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koske käytön aikana vispilöihin, taikinakoukkuihin tai sauvasekoittimeen. Sauvasekoittimen terä on terävä! Älä anna pitkien hiusten, huivien tai vastaavien roikkua osien yläpuolella.
- Älä koskaan yritä asentaa yhtä aikaa osia, joilla on eri toiminnot.

- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen osien vaihtamista tahattoman käynnistymisen estämiseksi.
- Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia lisävarusteita tai lisäosia, sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin ja odota aina, kunnes laite on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Tarkista ennen jokaista käyttöä laite ja sen kaikki osat näkyvien vaurioiden varalta. Laitteen turvallisuus on taattu vain, kun laite on moitteettomassa kunnossa.
- Älä missään nimessä ota laitetta käyttöön, jos siitä puuttuu osia tai jokin laitteen osista on vaurioitunut. Tällöin on olemassa huomattava onnettomuusvaara.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut laitteen luota, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Muutoin on olemassa loukkaantumisvaara!
- Noudata varovaisuutta sauvasekoittimen käsittelyssä ja puhdistuksessa. Terä on hyvin terävä.

⚠ *Huomio – Aineelliset vahingot!*

- Älä käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityistalouksissa ja sisätiloissa.
- Anna laite vain ammattihenkilöstön korjattavaksi. Ota tässä tapauksessa yhteyttä oman maasi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä sauvasekoitinta kiehuvien ruokien soseuttamiseen. Tämä voi vaurioittaa sauvasekoitinta!
- Älä koskaan soseuta ruokia kuumalla levyllä olevassa kattilassa! Sauvasekoittimen osuminen kuumaan kattilan pohjaan voi vaurioittaa sauvasekoitinta!

Purkaminen pakkauksesta

- Nosta kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja kuljetusvarmistimet.
- Tarkista, että toimitus sisältää kaikki vaadittavat osat eikä osissa ole vaurioita.
- Puhdista kaikki osat luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

Pystytys

- Aseta vatkausteline **6** tasaiselle alustalle. Vatkaustelineen **6** alapuolella on kolme imukuppia sen liikkumisen estämiseksi käytön aikana.
- Huolehdi siitä, että käytettävään verkkopistoraasiaan pääsee häiriötilanteessa helposti käsiksi.

Nopeustasot

- 0 laite on kytketty pois päältä
- 1 hyvä aloitusnopeus sekoitettaessa "pehmeitä" aineksia, kuten jauhoja, voita jne.
- 2 sopivin nopeus nestemäisiä aineksia sekoitettaessa
- 3 ihanteellinen nopeus kakku- ja leipätaikainoita sekoitettaessa
- 4 voin, sokerin, jälkiruokien jne. vaahdottamiseen.
- 5 Valkuaisvaahdon, kaknuorrutusten, kerman jne. vaahdottamiseen.

- I** Sauvasekoittimen käyttöön **12**:
Voidaan käyttää vain yhdessä turbo-painikkeen **2** kanssa.

Turbo-painike **2**:

- tämän painikkeen avulla saadaan heti käyttöön laitteen täysi teho.
- sauvasekoittimen käyttöön **12**.

Käyttö

Vaivaaminen ja vatkaaminen

⚠ Varoitus:

Älä käytä sekoitinta yhtäjaksoisesti kymmentä 10 minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen 10 minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy. Laite voi muuten vaurioitua käyttökelvottomaksi.

1. Puhdista lisäosat (**13**, **14**, **15**) ja sekoituskulho **7** sekä kansi **9** ennen ensimmäistä käyttöä.
2. Työnnä vispilät **13** tai taikinakoukut **14** laitteeseen niin syväälle, että ne kiinnittyvät kuuluvasti.



Työnnä **hammastetulla renkaalla** varustettu taikinakoukku **14** tai vispilä **13** aina sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitintäpaikkaan laitteessa.



Työnnä **sileällä renkaalla** varustettu taikinakoukku **14** tai vispilä **15** ainoastaan sille tarkoitettuun ja kuvakkeella merkittyyn liitintäpaikkaan laitteessa.

3. Avaa sekoittimen pidike painamalla lukituksen avauspainiketta **5**, ja käännä sekoittimen pidike ylöspäin.
4. Irrota sekoituskulho **7**, ja lisää kulhoon oikea määrä tarvittavia aineksia.

⚠ Huomio:

- Älä koskaan täytä sekoituskulhoa **7** niin täyteen, että MAX-merkkintä (noin 2,5 l) ylittyy. Ainekset voivat muuten valua vatkauksen aikana kulhon reunojen yli.

- Älä täytä aineksia sekoituskulhoon **7** yhteensä 1,5 kg enempää. Muuten moottori voi vahingoittua.

5. Aseta sekoituskulho **7** takaisin vatkaustelineeseen **6**.
6. Paina lukituksen avauspainiketta **5**, ja käännä pidike alas.
7. Aseta käsilaite **10** pidikkeeseen siten, että se lukittuu paikoilleen.
8. Työnnä kantta **9** vatkaustelineen **6** kiskolla niin, että se on tiukasti paikoillaan.

i **Huomaa:**

Jos haluat lisätä aineksia sekoitustapahtuman aikana, avaa täyttöaukko **8** ja lisää ainekset. Sulje sen jälkeen täyttöaukko **8** ehdottomasti uudelleen, jotta aineiden roiskuminen ulos vältettäisiin!

Käsivatkainta voi käyttää myös ilman vatkaustelinettä **6**. Erityisesti vähäisten nestemäärien yhteydessä on järkevää käyttää käsivatkainta ilman vatkaustelinettä **6**. Muutoin voi olla, että vispilät eivät ulotu kunnolla nesteeseen, eikä taikina sekoitu kunnolla.

⚠ **Huomio:**

Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

9. Kytke verkkopistoke verkkopistorasiaan.
10. Ota vatkain käyttöön työntämällä nopeuskytkin **1** halutulle nopeustasolle. Voit valita viidestä nopeustasosta tai turbo-painikkeeseen **2** (ks. luku "Nopeustasot").

⚠ **Varoitus:**

Älä käytä sekoitinta yhtäjaksoisesti kymmentä 10 minuuttia kauempaa. Pidä kymmenen 10 minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy. Laite voi muuten vaurioitua käyttökelvottomaksi.

i **Vihje:**

Mikäli ainekset tarttuvat sekoituskulhoon **7** reunaan eivätkä taikinakoukut **14**/vispilät **13** ulotu niihin, kytke käsivatkain pois päältä. Nosta kansi **9** pois. Työnnä reunoihin tarttuneet ainekset taikinanuolijan **15** avulla keskelle sekoituskulhoa **7**. Aseta kansi **9** jälleen paikoilleen. Kytke käsivatkain uudelleen päälle.

11. Kun olet aikeissa tyhjentää kulhon sisällön, sammuta käsivatkain. Vedä kansi **9** sivuun.
12. Paina käsivatkaimen **4** lukituksen avauspainike, irrota käsivatkain ja aseta se sivuun. Paina poistopainiketta **11**, jos haluat irrottaa vispilät **13** tai taikinakoukut **14**.

i **Ohje:**

Turvallisuussyistä vispilät **13** ja taikinakoukut **14** voidaan irrottaa vain, kun nopeuskytkin **1** on asennossa "0" tai "I".

13. Paina lukituksen avauspainiketta **5**, nosta pidike ylös ja ota sekoituskulho **7** pois vatkaustelineestä **6**.

Soseuttaminen

Varoitus:

Älä koskaan käytä sauvasekoitinta **12** kovien elintarvikkeiden soseuttamiseen, kuten esim. kahvipapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljanjyvien, suklaan, kovien vihannesten tai juuresten jne. pilkkomiseen tai soseuttamiseen. Se vaurioittaa laitetta.

Huomio:

Älä koskaan käytä lasisia kulhoja tai muista helposti särkyvistä materiaaleista valmistettuja astioita. Ne voivat särkyä ja aiheuttaa loukkaantumisia.

1. Avaa sauvasekoittimen kiinnityslaitteen turvalukitus **3** ja pidä turvalukituksesta kiinni **3**.

Vihje:

Sauvasekoitinta **12** voi käyttää vain silloin kun vispilät **13** tai taikinakoukut **14** eivät ole paikoillaan.

2. Työnnä sauvasekoitin **13** kiinnityslaitteeseen **3**, paina sauvasekoitin **12** voimakkaasti alas ja pyöritä sitä vastapäivään nuolen **1** suuntaan, kunnes se lukittuu.
3. Soseutusastiasa saa olla sisältöä enintään 2/3 astian tilavuudesta, jotta sisältö ei valu laidan yli. Valitse soseuttamiseen riittävän suuri astia.

Ohjeita:

- Jotta voidaan taata ainesten tehokas sekoittaminen, käsiteltävien ainesten tulisi peittää vähintään sauvasekoittimen **12** alaosa.
 - Kytke käsivatkein päälle vasta kun sauvasekoitin **12** on upotettu soseutettavaan ainekseen.
4. Työnnä nopeuskytkin **1** asentoon "sauvasekoitin" **1** (ks. luku "Nopeustasot") ja paina turbo-painiketta **2**. Pidä turbo-painiketta **2** painettuna käytön aikana. Laite pysähtyy heti kun painike vapautetaan.

Varoitus:

Älä käytä sauvasekoitinta **12** kauempaa kuin minuutin kerrallaan. Pidä yhden minuutin jälkeen niin pitkä tauko, että laite jäähtyy.

5. Kun olet soseuttanut ainekset sauvasekoittimella **12**, aseta nopeuskytkin **1** asentoon "0", ja irrota verkkopistoke.

Huomio:

Puhdista ainoastaan sauvasekoittimen **12** alaosa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **12** sisään ei saa päästä vettä. Se vaurioittaa laitetta.

6. Puhdista sauvasekoitin **12** kiertämällä se irti kiinnityslaitteesta **3**.

Puhdistus

Huomio:

Vedä pistoke irti pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa. On olemassa sähköiskun vaara!



Käsilaitetta **10** moottoreineen ei saa missään nimessä upottaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen! Jos nestejämiä pääsee käytön aikana jännitettä johtaviin osiin, tuloksena voi olla sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

- Puhdista käsilaite **10** moottoreineen ainoastaan kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Puhdista vatkausteline **6** vain kostella liinalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
- Vispilät **13** tai taikinakoukut **14** voi puhdistaa juoksevan veden alla tai lämpimässä vedessä, jossa on astianpesuainetta. Kuivaa kaikki hyvin puhdistuksen jälkeen.

⚠ Huomio:

Vain sauvasekoittimen **12** alaosan saa puhdistaa juoksevan veden alla. Sauvasekoittimen **12** sisään ei saa joutua vettä. Se vaurioittaa laitetta.

- Suosittelemme osien puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruoka-ainejäämät saadaan poistetuksi ja bakteereita muodostuu vähemmän.
- Puhdista sekoituskulho **7**, kansi **9** ja taikinanuolija **15** lämpimässä saippuavedessä.

i Ohjeet:

Voit puhdistaa sekoituskulhon **7**, kannen **9** ja taikinanuolijan **15** myös astianpesukoneessa. Aseta kaikki mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoriin.

Reseptejä

Suklaa-amarettovahto

5 dl kermaa
5 dl mascarponea
100 g pähkinä-nougatlevitettä
5 rkl amarettoa
1 - 2 rkl hunajaa

1. Laita kerma ja mascarpone sekoituskulhoon **7** ja sekoita se vispilöillä **13**.
2. Lisää sekaan vähitellen amaretto, hunaja ja pähkinä-nougatlevite ja sekoita kaikki perusteellisesti. Täytä vahto jälkiruokakulhoihin ja säilytä jääkaapissa nauttimiseen asti.

Pullapitko

500 g jauhoja
60 g voita
60 g sokeria
7 g suolaa
42 g hiivaa (1 pakkaus tuorehiivaa)
2 dl maitoa
1 kananmuna
1 munankeltuainen
mahdollisesti jonkin verran raesokeria

1. Aseta hiiva tilkkaan kädenlämpimää maitoa yhdessä sokerin kanssa.
2. Lisää kaikki ainesosat sekoituskulhoon **7**, kun hiiva on käynyt hieman.
3. Vaivaa kaikki ainesosat hyvin sekaisin taikinakoukuilla **14**.
4. Anna taikinan levätä n. 20 minuuttia.
5. Muodosta sitten pullapitko ja anna leivonnaisen nousta vielä 30 minuuttia.
6. Sivele pullapitko tilkalla kananmunankeltuaista. Voit halutessasi ripotella pullapitkon päälle hieman raesokeria.
7. Lämmitä uuni n. 200 °C:seen kiertoilmalla ja paista pullapitkoa n. 25 minuuttia, kunnes se on kullannuskeä.

Suklaavaahto

300 g kermaa
200 g tummaa suklaata

1. Kiehauta kerma.
2. Murustele suklaa ja anna sen sulaa kermassa.
3. Anna suklaamassan jäähtyä jääkaapissa niin, että se jähmettyy.
4. Kun massa on kylmää ja jähmettynyt, vispaa se vispilöillä **13** vaahtomaiseksi.

Ripottele pinnalle ennen tarjoilua muutama mantelilastu.

i Vihje:

Voit käyttää tätä suklaavaahtoa myös muiden leivonnaisten täytteenä.

Aioli

500 g majoneesia
1 tölkki smetanaa
50 g valkosipulia
2 tl sinappia (keskivahvaa)
1 pakkaus sekayrttejä (pakaste)
1 hyppysellinen sokeria
1/2 tl suolaa
1/2 tl pippuria

1. Kuori valkosipuli ja purista se valkosipulipuristimen läpi.
2. Lisää majoneesi, smetana ja valkosipuli sekoituskulhoon **7** ja sekoita kaikki hyvin vispilöillä **13**.
3. Lisää vähitellen sinappi, yrtit, sokeri, pippuri ja suola ja sekoita kaikki.
4. Mausta aiolia vielä lopuksi hieman.

Yrttinegretti

3 - 4 varretta sileää persiljaa
3 - 4 basilikaa
1 sitruuna
1 tl sinappia (keskivahvaa)
1 valkosipulin kynsi
suolaa, pippuria
100 ml oliiviöljyä
mahd. 1 hyppysellinen sokeria

1. Laita yrttien lehdet, sitruunan mehu, sinappi, valkosipuli, suola ja pippuri korkeaan sekoitusastiaan.
2. Sekoita kaikki sauvasekoittimella **12** ja anna öljyn valua samalla hitaasti sekaan, kunnes kastike on kermaista.
3. Mausta negretti, haluttaessa hyppysellisellä sokeria.

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2012/19/EU kanssa.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta.

Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 113057

Palvelupuhelin:

Maanantaista perjantaihin klo 8:00 – 20:00 (CET)

Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	SIDAN
Inledning	22
Föreskriven användning	22
Leveransens innehåll	22
Komponenter	22
Tekniska data	22
Säkerhetsanvisningar	23
Uppackning	25
Uppställning	25
Hastigheter	25
Användning	25
Knåda och vispa	25
Göra puré	27
Rengöring	27
Recept	28
Choklad- och amarettocreme	28
Vetefläta	28
Chokladcreme	28
Aioli	29
Örtvinäggrett	29
Kassering	29
Garanti och service	29
Importör	30

HANDMIXER, SET

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt. Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Det här elvispetet ska endast användas för att knåda deg, mixa vättskor (t ex fruktsafter), vispa grädde och göra fruktpuré. Den här produkten är endast avsedd för att bearbeta livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

1 elvisp
1 ställ
1 skål med lock
2 degkrokar
2 vispar
1 puréstav
1 degskrapa
Bruksanvisning

Komponenter

Bild A:

- ① Hastighetsbrytare
- ② Turboknapp
- ③ Insats med säkerhetsspärr för puréstav
- ④ Knapp för att lossa spärren till elvispen
- ⑤ Knapp för att lossa spärren
- ⑥ Ställ
- ⑦ Blandarskål
- ⑧ Påfyllningsöppning
- ⑨ Lock
- ⑩ Handenhet
- ⑪ Knapp för att lossa tillbehör

Bild B:

- ⑫ Puréstav
- ⑬ Vispar av rostfritt stål
- ⑭ Degkrokar av rostfritt stål
- ⑮ Degskrapa

Tekniska data

Nominell spänning:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominell effekt:	300 W
Skyddsklass:	II / □
Kontinuerlig driftkapacitet:	Elvisp: 10 min. Puréstav: 1 min.

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge apparaten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste apparaten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

Säkerhetsanvisningar

Fara - Risk för elchock!

- Strömkabeln får inte komma i närheten av eller i kontakt med varma delar på produkten eller andra värmekällor. Lägg inte kabeln över kanter eller hörn.
- Bocka eller kläm inte kabeln.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Fatta alltid tag om själva kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra aldrig i kabeln. Annars kan kabeln skadas!

 Doppa inte ner handenheten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

Varning – Risk för personskador!

- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten får inte användas av barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- Produkten får aldrig vara ansluten till elnätet när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- Rör inte vid vispar, degkrokar eller puréstaven när produkten arbetar. Puréstavens kniv är mycket vass! Låt inte långt hår, sjalar och liknande hänga över produktens delar.
- Försök inte sätta på tillbehör med olika funktion samtidigt.

- Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör den så undviker du att den sätts på av misstag.
- Dra alltid ut kontakten innan du byter tillbehör så att produkten inte kan kopplas på av misstag.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- Rör aldrig vid några roterande delar och vänta alltid tills produkten stannat. Risk för personskador!
- Kontrollera alltid att produkten och tillbehören är hela och inte har några synliga skador innan du använder dem. Säkerheten kan bara garanteras om alla delar är i felfritt skick.
- Du får absolut inte använda apparaten om delar är skadade eller fattas. Annars finns risk för allvarliga olyckor.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om du måste gå ifrån den en stund.
- Missbruka inte produkten genom att använda den till andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Annars finns risk för personskador!
- Var försiktig när du handskas med och rengör puréstaven. Kniven är mycket vass!

⚠ Akta – Risk för Materialskador!

- Använd inte produkten utomhus. Den är endast avsedd för inomhusbruk i privata hushåll.
- Reparationer får endast utföras av yrkesmän. Vänd dig i så fall till vår servicepartner i ditt land.
- Använd inte puréstaven för att mosa kokande livsmedel. Då kan puréstaven deformeras!
- Mosa aldrig något i en gryta som fortfarande står på den heta spisplattan! Om puréstaven kommer i kontakt med grytans botten kan den skadas!

Uppackning

- Ta upp alla delarna ur förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla transportskydd.
- Kontrollera att leveransen är komplett och utan skador.
- Rengör alla delar enligt beskrivning i kapitel "Rengöring".

Uppställning

- Sätt stället **6** på en plan yta. På undersidan av stället **6** sitter tre sugproppar som ska hindra apparaten från att glida när den används.
- Se till att det uttag som används är lättåtkomligt så att det går snabbt att dra ut kontakten om något fel uppstår.

Hastigheter

- 0 Apparaten är avstängd
- 1 Bra hastighet när man börjar blanda "mjuka" livsmedel, som t ex mjöl, smör, etc.
- 2 Bästa hastighet för att mixa flytande livsmedel
- 3 Bästa hastighet för att röra ihop kaksmet och bröddeg
- 4 För att vispa smör och socker pösigt, till efterrätter, etc.
- 5 För att vispa äggvita, kaksmet, grädde etc.

 Information om hur puréstaven **12** används: endast i kombination med turboknappen **2**.

Turboknap **2**:

- knappen ger möjlighet att utnyttja apparatens hela effekt direkt.
- används till puréstaven **12**.

Användning

Knåda och vispa

Varning:

Använd inte elvispen längre än 10 minuter i sträck. Gör en paus efter 10 minuter och vänta tills apparaten svalnat innan du sätter på den igen. Annars kan produkten totalförstöras.

1. Rengör tillbehören (**13**, **14**, **15**), skålen och **7** locket **9** innan du börjar använda apparaten.
2. För in vispen **13** eller degkroken **14** i öppningen på produkten ända tills du hör att den verkligen snäpper fast ordentligt:



Stick in degkroken **14** eller vispen **13** **med tandad ring** på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och märkt med ett motsvarande piktogram.



Stick in degkroken **14** eller vispen **13** **med slät ring** på skaftet i den öppning som är avsedd för detta och märkt med ett motsvarande piktogram.

3. Lossa spärren genom att trycka på knappen **5** och fäll upp fästet.
4. Ta av blandarskålen **7** och fyll på den mängd ingredienser som ska bearbetas.

Akta:

- Fyll aldrig på mer än upp till skålens **7** MAX-markering (ca 2,5 liter). Annars rinner det över kanten när du använder apparaten.

- Fyll aldrig på mer än 1,5 kg ingredienser i skålen **7**. Annars kan motorn skadas.

5. Sätt tillbaka skålen **7** på stället **6**.
6. Tryck in knappen **5** och fäll ner fästet.
7. Sätt handenheten **10** på fästet så att den låser fast.
8. För locket **9** över skenan på stället **6** tills det sitter fast.

i **Observera:**

Om du vill tillsätta ingredienser efter hand öppnar du påfyllningsöppningen **8** och fyller på genombotten. Glöm inte att stänga öppningen **8** sedan, annars sprutar det ut åt alla håll!

Du kan också använda elvispen **6** utan ställ. Särskilt när man bearbetar mindre mängder vätska är det bättre om man inte använder stället **6**. Annars kommer visparna inte riktigt åt vätskan i botten av skålen och den blir inte riktigt vispad.

A **Akta:**

Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

9. Sätt kontakten i ett eluttag.
10. Flytta hastighetsbrytaren **1** till önskat läge för att sätta på elvispen. Du kan välja mellan 5 hastigheter eller använda turboknappen **2** (se kapitel Hastigheter).

A **Varning:**

Använd inte elvispen längre än 10 minuter i sträck. Efter 10 minuter ska du stänga av apparaten och vänta tills den kallnat innan du sätter på den igen. Annars kan produkten totalförstöras.

i **Observera:**

Om det fastnar ingredienser på kanten av skålen **7** så att degkrokarna **14**/visparna **13** inte kommer åt dem ska du stänga av apparaten. Ta av locket **9**. Använd degskrapan **15** för att skrapa ner det som fastnat på kanten i skålen **7**. Sätt tillbaka locket **9**. Sätt på elvispen igen.

11. Stäng av elvispen när du ska ta ut innehållet ur skålen. Dra av locket **9** åt sidan.
12. Tryck på knappen för att lossa spärren till elvispen **4**, ta av elvispen och lägg den åt sidan. Om du vill kan du också trycka på knappen för att lossa tillbehör **11** och ta av visparna **13** eller degkrokarna **14**.

i **Observera:**

Av säkerhetsskäl går det bara att lossa visparna **13** eller degkrokarna **14** när hastighetsbrytaren **1** står på läge 0 eller „**I**“.

13. Tryck på knappen för att lossa spärren **5**, fäll upp hållaren och ta bort blandarskålen **7** från stället **6**.

Göra puré

Varning:

Använd aldrig puréstaven **12** för hårda livsmedel som till exempel: hela kaffeböner, isbitar, sockerbitar, sädeskorn, choklad, mycket hårda grönsaker etc. Då skadas apparaten.

Akta:

Använd absolut inte kärl av glas eller andra material som lätt går sönder. Sådana kärl kan spricka och man kan skada sig på dem.

1. Öppna insatsen med säkerhetsspärr till puréstaven **3** och håll fast spärren **3**.

Observera:

Puréstaven **12** kan bara sättas på om vispar **13** och degkrokar **14** tagits av.

2. För in puréstaven **12** i insatsen **3**, tryck ner puréstaven **12** kraftigt och skruva fast den genom att vrida motsols i pilens riktning .
3. För att det inte ska rinna över bör man inte fylla det kärl man mosar i mer än till 2/3. Välj ett tillräckligt stort kärl.

Observera:

- För att alla ingredienser säkert ska blandas ordenligt måste åtminstone den undre delen av puréstaven **12** vara täckt.
 - Sätt inte på apparaten förrän du stoppat ner puréstaven **12** i det som ska mosas.
4. Flytta hastighetsbrytaren **1** till läget för "puréstav"  (se kapitel Hastigheter) och tryck på turboknappen **2**. Håll turboknappen **2** inne hela tiden. Så snart du släpper den stannar apparaten.

Varning:

Låt aldrig puréstaven **12** arbeta längre än 1 minut i sträck. Gör en paus efter 1 minut och vänta tills apparaten kallnat innan du sätter på den igen.

5. När du är klar med puréstaven **12** flyttar du hastighetsbrytaren **1** till läge 0 och drar ut kontakten.

Akta:

Rengör bara den undre delen av puréstaven **12** under rinnande vatten. Det får inte komma in vätska i puréstaven **12**. Annars skadas produkten.

6. För att rengöra puréstaven **12** drar du ut den ur fästet **3**.

Rengöring

Akta:

Dra alltid ut kontakten innan du rengör apparaten. Annars finns risk för elchocker!



Du får absolut inte doppa ner handenheten **10** med motorn i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det finns vätska kvar på strömförande delar när apparaten sätts på igen.

- Rengör bara handenheten **10** med motorn med en fuktig trasa och eventuellt ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör bara stället **6** med en fuktig trasa och eventuellt ett mildt rengöringsmedel.
- Visparna **13** och degkrokar **14** kan rengöras under rinnande vatten eller diskas i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

⚠ Akta:

Rengör bara den undre delen av puréstaven 12 under rinnande vatten. Det får inte komma in något vatten i puréstaven 12. Då skadas apparaten.

- Vi rekommenderar att tillbehören rengörs direkt efter användningen. Då försvinner rester av livsmedel och risken för att bakterier ska hinna bildas minskar.
- Rengör skålen 7, locket 9 och degskrapan 15 i varmt vatten och diskmedel.

i Observera:

Blandarskålen 7, locket 9 och degskrapan 15 kan även diskas i maskin. Lägg delarna i diskmaskinens övre korg om det är möjligt.

Recept

Choklad- och amarettocreme

500 ml grädde
500 ml mascarpone
100 g nötnougatcreme
5 msk amaretto
1 - 2 msk honung

1. Häll grädde och mascarpone i skålen 7 och blanda med visparna 13.
 2. Tillsätt amaretto, honung och nötnougatcreme lite i taget och blanda allt noga.
- Fyll cremen i dessertglas och låt den stå kallt tills den serveras.

Veteflätta

500 g mjöl
60 g smör
60 g socker
7 g salt
42 g jäst (14 g torrjäst)
2 dl mjölk
1 ägg
1 äggula
eventuellt lite pärlsocker

1. Lös upp jästen i lite ljummen mjölk med socker i en skål.
2. Tillsätt alla ingredienser i skålen 7 så snart det börjat jäsa lite.
3. Knåda igenom degen ordentligt med degkro-karna 14.
4. Låt degen vila i ca 20 minuter.
5. Forma en fläta av degen och låt den jäsa i ytterligare 30 minuter.
6. Pensla flätan med lite äggula. Om du vill kan du också strö lite pärlsocker på flätan.
7. Värm ugnen till ca 200 °C med varmluft och grädda flätan gyllenbrun i ca 25 minuter.

Chokladcreme

300 g grädde
200 g mörk choklad

1. Koka upp grädden.
 2. Bryt sönder chokladen och låt bitarna smälta i grädden.
 3. Låt chokladmassan kallna i kylskåpet tills den stelnar.
 4. När massan är kall och har en fast konsistens vispar du den krämig med visparna 13.
- Strö över lite mandelsplitt före servering.

i Observera:

Chokladcremen kan också användas som fyllning i andra bakverk.

Aioli

- 500 g majonäs
- 1 burk (200 g) gräddfil (eller creme fraiche)
- 50 g vitlök
- 2 tsk senap (medelstark)
- 1 pkt. blandade örter (djupefrysta)
- 1 nypa socker
- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk peppar

- Skala vitlöken och tryck den genom en vitlökspress.
- Lägg majonäs, gräddfil (eller creme fraiche) och vitlök i skålen **7** och blanda noga med visparna **18**.
- Tillsätt senap, örter, socker, peppar och salt lite i taget och blanda allt.
- Smaka till sist av aiolin en gång till.

Örtvinägrett

- 3 - 4 kvistar persilja
- 3 - 4 basilikakvistar
- 1 citron
- 1 tsk senap (medelstark)
- 1 vitlöksklyfta
- salt, peppar
- 100 ml olivolja
- ev 1 nypa socker

- Lägg kryddörter, citronsaff, senap, vitlök, salt och peppar i ett kärl med höga kanter.
- Blanda allt med puréstaven **12** och tillsätt lite olja allt eftersom tills såsen är krämig.
- Smaka ev. av vinägrettem med lite socker.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2012/19/EU.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter.

Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garanterad fall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt. Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskadorna, försättningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garanti tiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna.

Det gäller även för utbyta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppknningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 113057

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 113057

Tillgänglighet Hotline:

Måndag till fredag kl. 08.00 - 20.00 (CET)

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Indledning	32
Bestemmelsesmæssig anvendelse	32
Medfølger ved køb	32
Delenes betegnelse	32
Tekniske data	32
Sikkerhedsanvisninger	33
Udpakning	35
Opstilling	35
Hastighedstrin	35
Betjening	35
Æltning og piskning.....	35
Blendning.....	37
Rengøring	37
Opskrifter	38
Choko-amaretto-creme.....	38
Fletbrød.....	38
Chokoladecreme.....	38
Aioli.....	39
Krydderurte-vinaigrette.....	39
Bortskaffelse	39
Garanti og service	39
Importør	40

HÅNDMIKERSÆT

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel. Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Dette håndmixer-sæt er udelukkende beregnet til æltning af dej, piskning af væsker (f.eks. frugtsaft) og fløde og purering af frugter. Det er kun beregnet til bearbejdning af fødevarer. Denne maskine er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Den må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Medfølger ved køb

- 1 håndmixer
 - 1 rørestativ
 - 1 røreskål med låg
 - 2 æltekroge
 - 2 piskeris
 - 1 blenderstav
 - 1 dejskraber
- Betjeningsvejledning

Delenes betegnelse

Figur A:

- 1 Hastighedskontakt
- 2 Turboknap
- 3 Indsats til blenderstaven med sikkerhedslås
- 4 Oplåsningsknap til håndmixeren
- 5 Oplåsningsknap
- 6 Rørestativ
- 7 Røreskål
- 8 Påfyldningsåbning
- 9 Låg
- 10 Motordel
- 11 Udløserknap

Billede B

- 12 Blenderstav
- 13 Piskeris af rustfrit stål
- 14 Æltekrog af rustfrit stål
- 15 Dejskraber

Tekniske data

Mærkespænding: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Nominal effekt: 300 W

Beskyttelsesklasse: II/□

Korttidsdrift:	Blender:	10 min.
	Blenderstav:	1 min.

Korttidsdrift

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge håndmixeren, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for maskinen, indtil motoren er kølet af.

Sikkerhedsanvisninger

Fare – elektrisk stød!

- Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- Strømledningen må ikke knækkes eller klemmes.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer forhindres.
- Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen. Ellers kan strømledningen ødelægges!

 Dyp ikke motordelen i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

Advarsel – Fare for personskader!

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Produktet skal altid kobles fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Rør ikke ved piskeriset, æltekrogen eller blenderstaven, når apparatet er i brug. Blenderstavens kniv er skarp! Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- Prøv aldrig at sætte redskaber med forskellige funktioner på samtidigt.

- Tag altid stikket ud efter brug og inden rengøring, så der ikke kan tændes igen ved en fejltagelse.
- Tag altid stikket ud før udskiftning af tilbehør, så håndmixeren ikke tændes ved en fejltagelse.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- Rør ikke ved produktets dele, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille. Fare for personskader!
- Kontrollér produktet og alle dele før brug for synlige skader. Produktets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis produktet er i fejlfri stand.
- Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- Lad aldrig produktet være i gang uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!
- Vær forsigtig under omgang med og rengøring af blenderstaven. Kniven er meget skarp!

⚠ Obs – materielle skader!

- Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- Lad alle reparationer udføre af en autoriseret reparatør. Henvend dig til vores servicepartner i dit land.
- Brug ikke blenderstaven til blendning af kogende fødevarer. Det kan medføre, at blenderstaven mister sin form!
- Blend aldrig i en gryde, der står på en varm varmeplade! Når blenderstaven rører ved den varme bund, kan blenderstaven ødelægges!

Udpakning

- Tag alle dele ud af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og transportsikringer.
- Kontrollér, at alle dele er med i emballagen og ikke er beskadigede.
- Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Opstilling

- Stil rørestativet **6** på en jævn overflade. På bagsiden af rørestativet **6** er der anbragt tre sugeskopper, så rørestativet ikke glider, når det er i funktion.
- Sørg for, at den anvendte stikkontakt er nem at komme til i fejlsituationer.

Hastighedstrin

- 0 Håndmixeren er slukket
- 1 God udgangshastighed for piskning af "bløde" ingredienser som mel, smør etc.
- 2 Bedste hastighed for piskning af flydende ingredienser
- 3 Optimal for piskning af kage- og brøddej
- 4 Til piskning af smør, sukker, desserter til skum etc.
- 5 Til piskning af æggehvinder, kagedej, fløde etc.

- I** Ved betjening af blenderstaven **12**:
Kan kun anvendes sammen med turboknappen **2**.

Turboknap **2**:

- Denne knap gør det muligt straks at bruge maskinens fulde effekt.
- Er til betjening af blenderstaven **12**.

Betjening

Æltning og piskning

⚠ Advarsel:

Lad ikke mixeren køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af. Ellers kan maskinen gå i stykker, så den ikke kan repareres.

1. Rengør delene (**13**, **14**, **15**), røreskålen **7** og låget **9** før første brug.
2. Sæt piskeriset **13** eller æltekrogen **14** ind i apparatet, så det kan høres med sikkerhed, at delene klikker på plads.



Sæt altid æltekrogen **14** eller piskeriset **13** med den **tandede ring** ind i stikpladsen på apparatet, som er beregnet hertil og markeret med piktogrammet.



Sæt kun æltekrogen **14** eller piskeriset **13** med den **glatte ring** på staven ind i stikpladsen på apparatet, som er beregnet hertil.

3. Lås mixerholderen op ved at trykke på oplåsningknappen **5**, og klap mixerholderen op.
4. Tag røreskålen **7** ud, og fyld ingredienserne i afhængigt af mængden, der skal tilberedes.

⚠ Obs:

- Fyld aldrig flere ingredienser i røreskålen **7** end op til MAX-markeringen (ca. 2,5 l). Ellers løber ingredienserne ud over kanten under brug.

- Fyld aldrig mere end 1,5 kg ingredienser i alt i røreskålen **7**. Ellers kan motoren ødelægges.

5. Sæt røreskålen **7** på rørestativet **6** igen.
6. Tryk på oplåsningsknappen **5**, og klap holderen ned.
7. Sæt hånddelen **10** på holderen, så den går i hak.
8. Sæt låget **9** ind i skinnen på rørestativet **6**, så det sidder fast.

i **Bemærk:**

Hvis du vil tilsætte ingredienser, mens du er i gang med at røre, skal du åbne påfyldningsåbningen **8** og tilsætte ingredienserne. Luk derefter påfyldningsåbningen **8** igen, så ingredienserne ikke sprøjter ud!

Du kan også bruge håndmixeren uden rørestativet **6**. Ved små mængder anbefales det at bruge håndmixeren uden rørestativet **6**. Ellers blandes væsken ikke ordentligt sammen.

⚠ **Obs:**

Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Disse skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

9. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
10. Sæt hastighedskontakten **1** på det ønskede hastighedstrin for at tænde for mixeren. Du kan vælge mellem 5 hastighedstrin eller turbo-knappen **2** (se kapitlet "Hastighedstrin").

⚠ **Advarsel:**

Lad ikke mixeren køre længere end 10 minutter ad gangen. Hold en pause efter 10 minutter, til maskinen er kølet af. Ellers kan maskinen gå i stykker, så den ikke kan repareres.

i **Bemærk:**

Hvis ingredienserne hænger fast på kanten af røreskålen **7** og ikke gribes af æltekrogen **14**/piskerisene **13**, skal du slukke for håndmixeren. Tag låget **9** af. Skrab de fasthængende ingredienser ned i midten af røreskålen **7** igen ved hjælp af dejskraberens **15**. Sæt låget **9** på igen. Tænd for håndmixeren igen.

11. Sluk for håndmixeren, når indholdet i skålen hældes ud. Stil låget **9** til siden.
12. Tryk på oplåsningsknappen til håndmixeren **4**, tag håndmixeren af, og læg den til side. Tryk på udløserknappen **11** for at løsne piskeriset **13** eller æltekrogen **14**.

i **Bemærk:**

Af sikkerhedsgrunde kan piskeriset **13** eller æltekrogen **14** kun løsnes, når hastighedskontakten **1** står på stillingen "0" eller „**!**“.

13. Tryk på oplåsningsknappen **5**, klap holderen op, og tag røreskålen **7** af rørestativet **6**.

Blending

Advarsel:

Brug aldrig blenderstaven **12** til hårde fødevarer som for eksempel: Kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade, meget hårde grønsager etc. Det medfører, at maskinen ødelægges.

Obs:

Brug aldrig en skål af glas eller lignende materialer, der let kan gå i stykker. Disse skåle kan gå i stykker og være årsag til personskader.

1. Åbn indsatsen til blenderstaven med sikkerheds-låsen **3**, og hold på sikkerhedslåsen **3**.

Bemærk:

Blenderstaven **12** kan kun sættes ind, hvis der ikke er sat piskeris **13** eller æltekrog **14** ind.

2. Sæt blenderstaven **12** ind i indsatsen **3**, pres blenderstaven **12** kraftigt ned, og drej den imod urets retning i pilens retning **1**.
3. For at forhindre overløb må blenderskålen kun fyldes 2/3. Vælg en skål med den rigtige størrelse.

Bemærkninger:

- For at garantere, at ingredienserne blandes effektivt, skal madvarerne, der skal tilberedes, mindst dække blenderstavens underdel **12**.
 - Tænd først for håndmixeren, når blenderstaven **12** står nede i materialet, der skal blendes.
4. Stil hastighedskontakten **1** på stillingen "Blenderstav"  (se kapitlet "Hastighedstrin"), og tryk på turboknappen **2**. Hold turboknappen **2** nede, mens du blander. Så snart du slipper den, standser maskinen.

Advarsel:

Lad ikke blenderstaven **12** køre længere end et minut ad gangen. Hold en pause efter et minut, til maskinen er kølet af.

5. Når du er færdig med at bruge blenderstaven **12**, stilles hastighedskontakten **1** på stillingen "0", og stikket trækkes ud.

Obs:

Rengør kun den nederste del af blenderstaven **12** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indvendige af blenderstaven **12**. Hvis der gør det, beskadiges maskinen.

6. For at rengøre blenderstaven **12** drejes den ud af indsatsen **3**.

Rengøring

Obs:

Tag strømstikket ud før rengøring. Der er fare for elektrisk stød!



Motor delen **10** må under ingen omstændigheder dyppes i vand eller andre væsker! Det er livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis rester af væsken kommer i berøring med spændingsførende dele under brug.

- Rengør motordelen **10** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Rengør rørestativet **6** med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
- Piskeriset **13** og æltekrogen **14** kan rengøres under rindende vand eller i varmt vand med opvaskemiddel. Tør begge dele godt af, når de er gjort rene.

⚠ Obs:

Rengør den nederste del af blenderstaven **12** under rindende vand. Der må ikke komme vand ind i det indvendige af blenderstaven **12**. Hvis der gør det, beskadiges maskinen.

- Vi anbefaler, at redskaberne rengøres lige efter brug. Derved fjernes rester af fødevarer, og muligheden for bakteriedannelse reduceres.
- Rengør røreskålen **7**, låget **9** og dejskraberen **15** i varmt vand med opvaskemiddel.

ⓘ Bemærkninger:

Du kan også rengøre røreskålen **7**, låget **9** og dejskraberen **15** i opvaskemaskinen. Læg alle dele i den øverste kurv i vaskemaskinen.

Opskrifter

Choko-amaretto-creme

500 ml fløde
500 ml mascarpone
100 g nødde-nougat-creme
5 spsk amaretto
1 - 2 spsk honning

1. Hæld fløde og mascarpone i skålen **7**, og bland det med piskeriset **13**.
 2. Tilsæt amaretto, honning, nødde-nougat-creme lidt efter lidt, og bland det hele grundigt.
- Fyld cremen i dessertglas, og køl den af, indtil den skal spises.

Fletbrød

500 g mel
60 g smør
60 g sukker
7 g salt
42 g gær (1 pakke frisk gær)
200 ml mælk
1 æg
1 æggeblomme
eventuelt lidt perlesukker

1. Smuldr gæren i lidt lunken mælk med sukker.
2. Hæld alle ingredienserne i røreskålen **7**, når gæren er ved at være opløst.
3. Ælt alle ingredienserne med æltekroge **14**.
4. Lad dejen hvile ca. 20 minutter.
5. Form fletbrødet, og lad det hæve 30 minutter igen.
6. Pensl fletbrødet med lidt sammenpisket æggeblomme. Du kan også strø lidt perlesukker på fletbrødet.
7. Varm ovnen op til ca. 200 °C cirkulationsluft, og bag fletbrødet 25 minutter, til det er gyldenbrunt.

Chokoladecreme

300 g fløde
200 g mørk chokolade

1. Kog fløden op.
 2. Bræk chokoladen i småstykker, og lad den smelte i fløden.
 3. Lad chokolademassen køle af i køleskabet, så den bliver fast.
 4. Når massen er blevet kold og fast, piskes den med piskerisene **13**, så den bliver cremet.
- Strø et par mandelflager over inden servering.

ⓘ Bemærk:

Du kan også bruge denne chokoladecreme som fyld til andet bagværk.

Aioli

- 500 g mayonnaise
- 1 bæger cremefraiche
- 50 g hvidløg
- 2 tsk sennep (mellemstærk)
- 1 lille håndfuld blandede krydderurter (frosne)
- 1 knsp sukker
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. peber

1. Pil hvidløget, og pres det gennem en hvidløgs-
presse.
2. Hæld mayonnaisen, cremefraichen og hvidløget
i skålen **7**, og bland det hele godt med piskeri-
sene **13**.
3. Tilsæt sennep, krydderurterne, sukkeret, pe-
beret og saltet lidt efter lidt, og bland det hele.
4. Smag til sidst aiolien til med salt og peber.

Krydderurte-vinaigrette

- 3 - 4 stilke glat persille
- 3 - 4 blade basilikum
- 1 citron
- 1 tsk sennep (mellemstærk)
- 1 fed hvidløg
- salt, peber
- 100 ml olivenolie
- evt. 1 knsp sukker

1. Hæld krydderurteblade, saft fra en citron, sennep,
hvidløg, salt og peber i en høj mixebeholder.
2. Bland det hele med pureringsstaven **12**, og tilsæt
lidt efter lidt olien, til sovsen bliver cremet.
3. Smag vinaigretten til med en knsp sukker.

Bortskaffelse



Kom under ingen omstændigheder instrument i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf håndmixeren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.

Følg de aktuelt gældende regler.

Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Afløber alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

Du får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Produktet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.

I garanti tilfælde bedes du kontakte serviceafdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skræbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

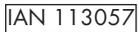
Garanti perioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garanti perioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk



Åbningstid for hotline:

Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Introduction	42
Usage conforme	42
Accessoires fournis	42
Désignations des pièces	42
Caractéristiques techniques	42
Consignes de sécurité	43
Déballage	45
Installation	45
Niveaux de vitesse	45
Fonctionnement	45
Pétrir et battre	45
Réduire en purée	47
Nettoyage	47
Recettes	48
Crème au chocolat et à l'amaretto	48
Brioche tressée	48
Crème au chocolat	48
Aïoli	49
Vinaigrette aux herbes	49
Mise au rebut	49
Garantie et service après-vente	49
Importateur	50

BATTEUR

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Ce set batteur électrique sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.), battre de la crème chantilly et réduire des fruits en purée. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à l'utilisation dans le cadre domestique. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

Accessoires fournis

- 1 batteur à main
 - 1 support
 - 1 bol mélangeur avec couvercle
 - 2 crochets de pétrissage
 - 2 fouets
 - 1 pied presse-purée
 - 1 spatule
- Mode d'emploi

Désignations des pièces

Figure A :

- ❶ Interrupteur de vitesse
- ❷ Touche turbo
- ❸ Dispositif d'insertion du pied presse-purée avec fermeture de sécurité
- ❹ Bouton de déverrouillage pour le batteur
- ❺ Bouton de déverrouillage
- ❻ Support
- ❼ Bol mélangeur
- ❽ Orifice de remplissage
- ❾ Couvercle
- ❿ Corps
- ⓫ Touche d'éjection

Figure B :

- ❿ Pied presse-purée
- Ⓚ Fouet en acier inoxydable
- Ⓛ Crochet de pétrissage en acier inoxydable
- Ⓜ Spatule

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale :	300 W
Classe de protection :	II / 
Temps d'opération	
par intermittence :	Mixeur : 10 minutes
	Pied
	presse-purée : 1 minute

Temps d'opération par intermittence :

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Consignes de sécurité

Danger – Choc électrique !

- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- Évitez de plier ou d'écraser le cordon d'alimentation.
- Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les câbles secteur endommagés par un technicien spécialisé agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- Tirez toujours sur la fiche secteur, pas sur le cordon d'alimentation lui-même, lorsque vous séparez l'appareil du réseau électrique. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !

-  Ne plongez pas la pièce à main dans de l'eau ou dans d'autres liquides !
Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

Avertissement – Risque d'accident !

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- En cours d'opération, veuillez ne pas toucher le fouet, le crochet ou le mixeur plongeant. La lame du mixeur plongeant est très acérée ! Ne laissez pas pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter en même temps des accessoires avec des fonctions différentes.

- Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur pour éviter une mise en marche accidentelle.
- Avant de remplacer des accessoires, retirez toujours la fiche secteur pour éviter une mise en marche accidentelle.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces auxiliaires, qui se déplacent en cours d'opération, l'appareil doit être éteint et coupé du réseau.
- Ne touchez pas de pièces mobiles et attendez toujours que l'appareil soit immobilisé. Risque de blessures !
- Vérifier l'appareil et toutes les pièces pour repérer des dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- Ne prenez en aucun cas l'appareil en service si des pièces sont endommagées ou manquent. Risque important d'accident !
- N'opérez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise.
- Ne détournez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans le présent mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- Faites attention en manipulant ou en nettoyant le mixeur plongeant. La lame est extrêmement tranchante !

⚠ Attention – Dommages matériels !

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Confiez toutes les réparations en exclusivité au personnel qualifié. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.
- N'utilisez pas le pied presse-purée pour mixer des aliments en cours de cuisson. Ceci pourrait entraîner des déformations du pied presse-purée !
- Ne mixez jamais dans une casserole qui se trouve encore sur la plaque de cuisson brûlante ! Le contact du fond de la casserole brûlante avec le pied presse-purée peut entraîner des détériorations du pied presse-purée !

Déballage

- Prélevez toutes les pièces de l'emballage.
- Enlevez toutes les sécurités de transport et tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si la livraison est complète et ne comporte pas de dommages.
- Nettoyez toutes les pièces comme cela est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

Installation

- Posez le support **6** sur une surface plane. Trois ventouses sont appliquées sur le bas du support **6**, pour éviter tout glissement en cours d'opération.
- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facile d'accès en cas de défaillance.

Niveaux de vitesse

- 0 L'appareil est éteint.
- 1 Bonne vitesse de démarrage pour mélanger des ingrédients "mous" comme la farine, le beurre etc.
 - 2 Vitesse optimale pour le mélange d'ingrédients liquides
 - 3 Vitesse optimale pour le mélange de pâtes à gâteau et à pain
 - 4 Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
 - 5 Pour monter les oeufs en neige, réaliser des nappages, de la crème chantilly, etc.

- T** Pour l'opération du pied presse-purée **12** : Utilisable uniquement en combinaison avec la touche turbo **2**.

Touche turbo **2** :

- cette touche vous permet d'accéder immédiatement à toute la performance de votre appareil.
- pour l'opération du pied presse-purée **12**.

Fonctionnement

Pétrir et battre

⚠ Avertissement :

N'opérez pas l'appareil plus de 10 minutes d'affilée. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

1. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires (**13**, **14**, **15**) et le bol mélangeur **7** ainsi que le couvercle **9**.
2. Insérez le fouet **13** ou le crochet de pétrissage **14** dans l'appareil, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière fiable et audible :



Insérez le crochet de pétrissage **14** ou le fouet **13** avec l'anneau denté toujours à l'endroit prévu à cette fin et doté d'un pictogramme sur l'appareil.



Insérez le crochet de pétrissage **14** ou le fouet **13** avec l'anneau lisse toujours à l'endroit prévu à cette fin sur l'appareil.

3. Déverrouillez la fixation du batteur en appuyant sur le bouton de déverrouillage **5** et repliez la fixation du batteur vers le haut.
4. Retirez le bol mélangeur **7** et versez les ingrédients selon la quantité préparée.

⚠ Attention :

- Ne mettez jamais plus d'ingrédients que le marquage MAX (env. 2,5 l) dans le bol mélangeur **7**. Sinon, les ingrédients débordent en cours d'opération.

- Ne versez pas plus de 1,5 kg d'ingrédients au total dans le bol mélangeur **7**. Vous risqueriez dans le cas contraire d'endommager le moteur.

5. Placez à nouveau le bol mélangeur **7** sur le support **6**.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **5** et repliez la fixation vers le bas.
7. Placez le corps **10** sur la fixation afin qu'il s'encliquète.
8. Faites glisser le couvercle **9** dans le rail du support **6**, jusqu'à parvenir à une assise ferme.

i Remarque :

Si vous souhaitez ajouter des ingrédients en cours d'opération, ouvrez l'orifice de remplissage **8** et ajoutez les ingrédients. Fermez ensuite à nouveau impérativement l'orifice de remplissage **8**, pour éviter toute projection des ingrédients !

Vous pouvez utiliser le batteur à main même sans support **6**. En particulier pour des quantités réduites de liquides, il est recommandé d'utiliser le batteur sans le support **6**. Sinon, le liquide n'est pas saisi dans son intégralité et n'est pas correctement mélangé.

⚠ Attention :

N'utilisez en aucun cas des conteneurs en verre ou à base d'autres matériaux fragiles. Ces conteneurs peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

9. Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
10. Pour faire démarrer le batteur, mettez l'interrupteur de vitesse **1** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez à cet égard choisir entre 5 niveaux de vitesse ou la touche turbo **2** (voir le chapitre «Niveaux de vitesse»).

⚠ Avertissement :

N'opérez pas le batteur plus de 10 minutes d'affilée. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

i Remarque :

Lorsque les ingrédients adhèrent au bord du bol mélangeur **7** et qu'ils ne sont pas saisis par les crochets de pétrissage **14**/fouets **13**, éteignez le batteur à main. Retirez le couvercle **9**. A l'aide de la spatule **15**, poussez à nouveau les ingrédients qui sont restés accrochés au milieu du bol mélangeur **7**. Remplacez le couvercle **9**. Allumez à nouveau le batteur à main.

11. Pour retirer le contenu du récipient, éteignez le batteur. Retirez le couvercle **9** de côté.
12. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour le batteur **4**, retirez le batteur et mettez-le de côté. Appuyez, si souhaité, sur la touche d'éjection **11** pour détacher le fouet **13** ou le crochet de pétrissage **14**.

i Remarque :

Pour des raisons de sécurité, le fouet **13** ou le crochet de pétrissage **14** ne se détache que lorsque l'interrupteur de vitesse **1** est placé en position "0" ou „**!**".

13. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **5**, rabattez la fixation vers le haut et retirez le bol mélangeur **7** du support **6**.

Réduire en purée

Avertissement :

N'utilisez jamais le pied presse-purée **12** pour des denrées alimentaires dures, comme par exemple : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.

Attention :

N'utilisez en aucun cas des conteneurs en verre ou à base d'autres matériaux fragiles. Ces conteneurs peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

1. Ouvrez le dispositif d'insertion pour le pied presse-purée avec la fermeture de sécurité **3** et tenez fermement la fermeture de sécurité **3**.

Remarque :

Le pied presse-purée **12** peut uniquement être utilisé lorsqu'aucun fouet **13** ou crochet de pétrissage **14** n'est inséré.

2. Glissez le pied presse-purée **12** dans le dispositif d'insertion **4**, appuyez fortement sur le pied presse-purée **12** et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, dans le sens de la flèche **1**.
3. Pour éviter tout débordement, vous devriez remplir le conteneur de réduction en purée aux 2/3 seulement. Pour ce faire, sélectionnez un conteneur suffisamment grand.

Remarques :

- Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, le mélange à transformer devrait au moins recouvrir la partie inférieure du pied presse-purée **12**.
 - Allumez uniquement le batteur à main, lorsque vous avez introduit le pied presse-purée **12** dans les aliments à réduire en purée.
4. Mettez l'interrupteur de vitesse **1** en position «Pied presse-purée»  (cf. chapitre «Niveaux de vitesse») et appuyez sur la touche turbo **2**. Maintenez la touche turbo **2** enfoncée en cours d'usage. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

Avertissement :

N'opérez pas le pied presse-purée **12** plus d'une minute d'affilée. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

5. Lorsque vous avez fini d'utiliser le pied presse-purée **12**, mettez l'interrupteur de vitesse **1** en position «0» et retirez la fiche secteur.

Attention :

Nettoyez uniquement la partie inférieure du pied presse-purée **12** à l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du pied presse-purée **12**. On risquerait d'endommager l'appareil.

6. Pour nettoyer le pied presse-purée **12**, tournez-le pour le faire sortir du dispositif d'insertion **3**.

Nettoyage

Attention :

- Débranchez la fiche secteur avant chaque nettoyage. Risque d'électrocution !



Le corps **10** de l'appareil avec le moteur ne doit en aucun cas être plongé dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Vous risquez votre vie par électrocution en cas de contact de pièces conductrices d'électricité avec un reste de liquide alors que l'appareil est en marche.

- Nettoyez le corps **10** de l'appareil avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.
- Nettoyez le support **6** uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.
- Vous pouvez nettoyer les fouets **13** ou les crochets de pétrissage **14** à l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Veillez à bien les sécher après le nettoyage.

⚠ Attention :

Nettoyez uniquement la partie inférieure du pied presse-purée 12 à l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du pied presse-purée 12. On risquerait d'endommager l'appareil.

- Nous vous recommandons de nettoyer les accessoires directement après usage. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.
- Nettoyez le bol mélangeur 7, le couvercle 9 et la spatule 15 dans l'eau chaude additionnée de détergent.

i Remarques :

Vous pouvez également nettoyer le bol mélangeur 7, le couvercle 9 et la spatule 15 dans le lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Recettes

Crème au chocolat et à l'amaretto

500 ml de crème fraîche
500 ml de mascarpone
100 g de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes
5 CS d'amaretto
1 - 2 CS de miel

1. Mettez la crème fraîche et le mascarpone dans le bol mélangeur 7 et mélangez le tout à l'aide des fouets 13.
2. Ajoutez progressivement l'amaretto, le miel et la pâte à tartiner et mélangez soigneusement le tout. Versez la crème dans des coupes à dessert et mettez au frais jusqu'à la dégustation.

Brioche tressée

500 g de farine
60 g de beurre
60 g de sucre
7 g de sel
42 g de levure (1 paquet de levure fraîche)
200 ml de lait
1 œuf
1 jaune d'œuf
éventuellement un peu de sucre grain

1. Diluez la levure dans un peu de lait tiède.
2. Mettez tous les ingrédients, dès que la levure a un peu levé, dans le bol mélangeur 7.
3. Pétrissez bien les ingrédients avec le crochet à pétrir 14.
4. Laissez reposer la pâte pendant env. 20 minutes.
5. Mettez la brioche tressée en forme et laissez lever pendant 30 minutes supplémentaires.
6. Badigeonnez la brioche tressée d'un peu de jaune d'œuf. Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter un peu de sucre grain sur la brioche tressée.
7. Préchauffez le four à env. 200 °C de chaleur tournante et faites cuire la brioche tressée pendant env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Crème au chocolat

300 g de crème liquide
200 g de chocolat noir

1. Faites chauffer la crème.
2. Réduisez le chocolat en miettes et faites-le fondre dans la crème fraîche.
3. Laissez refroidir la préparation au chocolat dans le réfrigérateur, afin qu'elle se solidifie.
4. Lorsque la préparation a refroidi et qu'elle est bien solide, battez-la à l'aide des fouets 13 pour en faire une préparation crémeuse.

Avant de servir, parsemez de quelques amandes effilées.

i Remarque :

Vous pouvez utiliser cette crème au chocolat pour garnir d'autres pâtisseries.

Aïoli

- 500 g de mayonnaise
- 1 pot de crème fraîche
- 50 g d'ail
- 2 CC de moutarde (mi-forte)
- 1 paquet de mélange d'herbes (congelé)
- 1 pincée de sucre
- 1/2 CC de sel
- 1/2 CC de poivre

1. Pelez l'ail et pressez-le à l'aide d'un presse à ail.
2. Ajoutez la mayonnaise, la crème fraîche et l'ail dans le bol mélangeur **7** et mélangez bien le tout à l'aide des fouets **13**.
3. Ajouter progressivement la moutarde, les herbes, le sucre, le poivre et le sel et mélangez le tout.
4. Pour finir, assaisonnez un peu l'aïoli.

Vinaigrette aux herbes

- 3 - 4 tiges de persil plat
- 3 - 4 de feuilles de basilic
- 1 citron
- 1 CC de moutarde (mi-forte)
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 100 ml d'huile d'olive
- évit 1 pincée de sucre

1. Mettez les feuilles, le jus d'un citron, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre dans un bol à mélanger aux bords élevés.
2. Mélangez le tout à l'aide d'un pied presse-purée **12** et ajoutez progressivement l'huile jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse.
3. Assaisonnez la vinaigrette, éventuellement avec une pincée de sucre.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entre-prise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 113057

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 113057

Heures de service de notre hotline :

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDEN

Inleiding	52
Gebruik in overeenstemming met bestemming	52
Inhoud van het pakket	52
De verschillende onderdelen	52
Technische gegevens	52
Veiligheidsvoorschriften	53
Uitpakken	55
Plaatsen	55
Instelbare snelheden	55
Bediening	55
Kned en kloppen	55
Pureren	57
Reinigen	57
Recepten	58
Choco-amaretto-crème	58
Gistvlecht	58
Chocoladecrème	58
Aioli	59
Kruidenvinaigrette	59
Milieurichtlijnen	59
Garantie en service	59
Importeur	60

HANDMIXER SET

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Deze handmixerset dient uitsluitend voor het kneden van deeg, mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensapen), kloppen van slagroom en pureren van vruchten. De handmixerset is uitsluitend geschikt voor de verwerking van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden.

Inhoud van het pakket

1 handmixer
1 mixstandaard
1 roerkom met deksel
2 kneedhaken
2 gardes
1 pureerstaaf
1 deegschrapper
Gebruiksaanwijzing

De verschillende onderdelen

Afbeelding A:

- ❶ Schakelaar voor snelheden
- ❷ Turbo-toets
- ❸ Inzet-installatie voor pureerstaaf met veiligheidsvergrendeling
- ❹ Ontgrendelknop voor handmixer
- ❺ Ontgrendelknop
- ❻ Mixstandaard
- ❼ Roerkom
- ❽ Vulopening
- ❾ Deksel
- ❿ Handgedeelte
- ⓫ Uitwerp-toets

Afbeelding B:

- ❿ Pureerstaaf
- ⓬ Gardes van RVS
- ⓭ Kneedhaken van RVS
- ⓮ Deegschrapper

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen:	300 W
Beveiligingsklasse :	II / 
KB-tijd:	Mixer: 10 min. Pureerstaaf: 1 min.

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar – Elektrische schok!

- Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Laat het snoer niet op randen of hoeken rusten.
- Knik of plet het snoer niet.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vak-kundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken.

-  Dompel het handgedeelte niet onder in water of andere vloeistoffen!
Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

Waarschuwing – Letselgevaar!

- Het apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Raak nooit de gardes, de kneedhaken of de pureerstaaf aan terwijl het apparaat in bedrijf is. Het mes van de pureerstaaf is scherp! Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijk te monteren.

- Trek altijd na gebruik en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Haal voor het verwisselen van accessoires altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd tot het stilstaat. Letselgevaar!
- Controleer het apparaat en alle onderdelen voorafgaand aan elk gebruik op zichtbare schade. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- Wees voorzichtig bij de omgang en reiniging van de pureerstaaf. Het mes is zeer scherp!

⚠ Let op – Materiële schade!

- Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- Laat alle reparaties uitsluitend door deskundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.
- Gebruik de pureerstaaf niet voor het pureren van kokende levensmiddelen. Hierdoor kan de pureerstaaf worden vervormd!
- Pureer nooit in een pan die zich nog op de hete kookplaat bevindt! Door het contact met de hete panbodem kan de pureerstaaf beschadigd raken!

Uitpakken

- Haal alle delen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
- Controleer of de levering compleet is en onbeschadigd.
- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Plaatsen

- Zet de mixstandaard **6** op een egaal vlak. Aan de onderzijde van de mixstandaard **6** zijn drie zuignappen bevestigd om het wegglijden tijdens het bedrijf te voorkomen.
- Let erop, dat het gebruikte stopcontact in geval van storing goed te bereiken is.

Instelbare snelheden

- 0 Apparaat is uitgeschakeld
- 1 Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals meel, boter, enz.
- 2 Beste snelheid voor het mixen van vloeibare ingrediënten
- 3 Optimaal voor het mengen van taart- en brooddeeg
- 4 Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
- 5 Voor het kloppen van stijfgeklopt eiwit, taartgelei, slagroom etc.

 Over gebruik van de pureerstaaf **12**: alleen in combinatie met de turbo-toets **2** te gebruiken.

Turbo-toets **2**:

- deze toets stelt u in staat om direct over het gehele vermogen van uw apparaat te kunnen beschikken.
- voor het gebruik van de pureerstaaf **12**.

Bediening

Kneden en kloppen

Waarschuwing:

Gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten aaneen. Las na 10 minuten zo lang een pauze in, totdat het apparaat is afgekoeld. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

1. Vóór het eerste gebruik de opzetstukken (**13**, **14**, **15**) en de roekom **7** en het deksel **9** reinigen.
2. Schuif de gardes **13** of kneedhaken **14** zo ver in het apparaat, totdat deze zeker en hoorbaar vastklikken:



Steek de kneedhaak **14** of de garde **13** met de **getande ring** om de steel altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde insteekplaats van het apparaat.



Steek de kneedhaak **14** of de garde **13** met de **gladde ring** om de steel alleen in de daarvoor bestemde insteekplaats van het apparaat.

3. Ontgrendel de mixer-houder door op de ontgrendelende knop **5** te drukken en klap de mixer-houder naar boven.
4. Neem de roekom **7** eruit en vul deze met de ingrediënten in overeenstemming met de hoeveelheid die toebeïdeid moet worden.

Let op:

- Doe nooit meer ingrediënten in de roekom **7** dan tot de MAX-markering (ca. 2,5 l). Anders lopen de ingrediënten over de rand heen tijdens het bedrijf.

- Doe nooit meer ingrediënten in de roerkom 7 dan in het totaal 1,5 kg. Anders kan de motor beschadigd worden.

5. Plaats de roerkom 7 weer op de mixstandaard 6.
6. Druk op de ontgrendelende knop 5 en klap de houder naar beneden.
7. Zet het handgedeelte 10 op de houder, zodat het vast komt te zitten.
8. Schuif het deksel 9 in de geleider op de mixstandaard 6, zodat het vastzit.

i **Opmerking:**

Als u tijdens het roeren ingrediënten wilt toevoegen, opent u de vulopening 8 en voegt u de ingrediënten toe. Daarna moet de vulopening 8 beslist weer gesloten worden om te voorkomen dat de ingrediënten eruit spetteren!

U kunt de handmixer ook zonder de mixstandaard 6 gebruiken. Vooral voor kleine hoeveelheden vloeistof is het aan te raden om de handmixer zonder de mixstandaard 6 te gebruiken. Anders wordt de vloeistof niet volledig gepakt en niet goed vermengd.

⚠ **Let op:**

Gebruik in geen geval reservoirs van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze reservoirs kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

9. Steek de netstekker in een stopcontact.
10. Om de mixer te gebruiken, schuift u de schakelaar voor de snelheden 1 op het gewenste snelheidsniveau. Daarbij kunt u kiezen tussen 5 snelheidsniveaus of de turbo-toets 2 (zie hoofdstuk "Instelbare snelheden").

⚠ **Waarschuwing:**

Gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten aan. Las na 10 minuten zo lang een pauze in, totdat het apparaat is afgekoeld. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

i **Opmerking:**

Als ingrediënten aan de rand van de roerkom 7 vast blijven zitten en deze niet door de kneedhaken 14/gardes 15 gepakt worden, schakelt u de handmixer uit. Haal het deksel 9 eraf. Schuif met de hulp van de deegschrapper 15 de ingrediënten die bleven hangen weer naar het midden van de roerkom 7. Zet het deksel 9 er weer op. Zet de handmixer weer aan.

11. Om de inhoud uit de roerkom te halen, schakelt u de handmixer uit. Neem het deksel 9 zijwaarts af.
12. Druk op de ontgrendelknop voor de handmixer 4, neem de handmixer af en leg deze weg. Druk, indien gewenst, op de uitwerptoets 11 om de gardes 15 of kneedhaken 14 los te maken.

i **Opmerking:**

Om veiligheidsredenen kunnen de gardes 15 of kneedhaken 14 alleen worden losgemaakt wanneer de schakelaar voor de snelheden 1 op de stand "0" of "{Symbol}" staat. „**!**” staat.

13. Druk op de ontgrendelknop 5, klap de houder omhoog en haal de roerkom 7 van de mixstandaard 6 af.

Pureren

Waarschuwing:

Gebruik de pureerstaaf **12** nooit voor harde levensmiddelen, zoals bijv.: koffiebonen, ijsklontjes, graan, chocolade, zeer harde groente, etc. Dat veroorzaakt beschadigingen aan het apparaat.

Let op:

Gebruik in geen geval reservoirs van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze reservoirs kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

1. Open de inzet-installatie voor de pureerstaaf met veiligheidsvergrendeling **3** en houdt de veiligheidsvergrendeling **3** vast.

Opmerking:

De pureerstaaf **12** kan alleen worden ingezet, als er geen gardes **13** of kneedhaken **14** zijn geïnstalleerd.

2. Schuif de pureerstaaf **12** in de inzet-installatie **3**, druk de pureerstaaf **12** krachtig omlaag en draai ze tegen de wijzers van de klok in de richting van de pijl  vast.
3. Om overlopen te voorkomen, dient u het pureerreservoir slechts voor 2/3 te vullen. Kies hiervoor een reservoir dat groot genoeg is.

Aanwijzingen:

- Om een effectief vermengen van de ingrediënten te garanderen, moet hetgeen toebereid moet worden ten minste het onderste gedeelte van de pureerstaaf **12** bedekken.
 - Zet de handmixer pas aan, als u de pureerstaaf **12** in hetgeen gepureerd moet worden heeft gevoerd.
4. Schuif de schakelaar voor de snelheden **1** in de stand „Pureerstaaf“  (zie hoofdstuk „Instelbare snelheden“) en druk op de turbo-toets **2**. Houd de turbo-toets **2** tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

Waarschuwing:

Gebruik de pureerstaaf **12** niet langer dan een minuut aaneen. Las na een minuut zo lang een pauze in, totdat het apparaat is afgekoeld.

5. Als u klaar bent met het gebruiken van de pureerstaaf **12** zet dan de schakelaar voor de snelheden **1** in de stand „0“ en haal de stekker uit het stopcontact.

Let op:

Reinig alleen het onderste deel van de pureerstaaf **12** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **12** terechtkomen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

6. Om de pureerstaaf **12** te reinigen draait u deze uit de inzet-installatie **3**.

Reinigen

Let op:

Haal vóór het schoonmaken van de netstekker uit het stopcontact. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



In geen geval mag het handgedeelte **10** met de motor worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hier kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok als tijdens het gebruik vloeistofresten op spanningsgeleidende delen terechtkomen.

- Reinig het handgedeelte **10** met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de roerstandaard **6** uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes **13** of kneedhaken **14** kunt u onder stromend water of in warm water met afwasmiddel reinigen. Droog alles na het reinigen goed af.

⚠ Let op:

Reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **12** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **12** terechtkomen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

- Wij adviseren om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.
- Reinig de roerkom **7**, het deksel **9** en de deegschrapper **15** in warm water met afwasmiddel.

ⓘ Aanwijzingen:

U kunt de roerkom **7**, het deksel **9** en de deegschrapper **15** ook in de vaatwasser reinigen. Leg in dat geval, indien mogelijk, alles in het bovenste rek van de vaatwasser.

Recepten

Choco-amaretto-crème

500 ml room
500 ml mascarpone
100 g noten-noga-crème
5 EL amaretto
1-2 EL honing

1. Doe de room en de mascarpone in de mixkom **7** en meng ze door elkaar met de gardes **13**.
2. Voeg beetje bij beetje de amaretto, de honing en de noten-noga-crème toe en meng alles grondig door elkaar.

Doe de crème in dessertcoupes en zet ze tot het opdienen in de koeling.

Gistvlecht

500 g meel
60 g boter
60 g suiker
7 g zout
42 g gist (1 pakje verse gist)
200 ml melk
1 ei
1 dooier
eventueel een beetje suiker

1. Laat de gist in een beetje lauwarme melk met suiker rijzen.
2. Doe alle ingrediënten, zodra de gist een beetje is gerezen, in de roerkom **7**.
3. Kneed de ingrediënten met de kneedhaken **14** goed door elkaar.
4. Laat het deeg ca. 20 minuten rusten.
5. Maak dan de gistvlecht en laat deze nog 30 minuten rijzen.
6. Bestrijk de gistvlecht met wat eigeel. Desgewenst kunt u nog een beetje suiker op de gistvlecht strooien.
7. Verwarm de oven voor op ca. 200 °C (hete lucht) en bak de gistvlecht ca. 25 minuten tot hij goudbruin is.

Chocoladecrème

300 g room
200 g pure chocolade

1. Verhit de room.
2. Verkruimel de chocolade en laat deze in de room smelten.
3. Laat de chocolademassa afkoelen in de koelkast, zodat hij stevig wordt.
4. Wanneer de massa koud en stevig geworden is, klopt u deze met de gardes **13** op tot een schuimige massa.

Strooi er voor het serveren wat geschaafde amandel over.

ⓘ Opmerking:

U kunt deze chocoladecrème ook als vulling voor ander gebak gebruiken.

Aioli

- 500 g mayonaise
- 1 bekertje crème fraîche
- 50 g knoflook
- 2 TL mosterd (middelscherp)
- 1 pakje gemengde kruiden (diepvries)
- 1 snufje suiker
- 1/2 TL zout
- 1/2 TL peper

1. Pel de knoflook en druk deze door een knoflookpers.
2. Doe de mayonaise, de crème fraîche en de knoflook in de mixkom **7** en meng alles met de gardes **18** goed door elkaar.
3. Voeg beetje bij beetje de mosterd, de kruiden, de suiker, de peper en het zout toe en meng alles dooreen.
4. Tot slot brengt u de aioli naar wens nog verder op smaak.

Kruidenvinaigrette

- 3 - 4 takjes platte peterselie
- 3 - 4 basilicum
- 1 citroen
- 1 TL mosterd (middelscherp)
- 1 knoflookteen
- zout, peper
- 100 ml olijfolie
- eventueel 1 snufje suiker

1. Doe de blaadjes van de kruiden, het sap van de citroen, de mosterd, de knoflook, zout en peper in een hoge mixkom.
2. Meng alles dooreen met de pureerstaaf **12** en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe, tot er een lobbige saus ontstaat.
3. Breng de vinaigrette naar wens verder op smaak, eventueel met een snufje suiker.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 113057

(BE) Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 113057

Bereikbaarheid hotline:

Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einführung	62
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	62
Lieferumfang	62
Teilebezeichnungen	62
Technische Daten	62
Sicherheitshinweise	63
Auspacken	65
Aufstellen	65
Geschwindigkeits-Stufen	65
Bedienen	65
Kneten und Quirlen.....	65
Pürieren	67
Reinigen	67
Rezepte	68
Schoko-Amaretto-Creme.....	68
Hefezopf.....	68
Schokoladen-Creme.....	68
Aioli	69
Kräuter-Vinaigrette	69
Entsorgen	69
Garantie und Service	69
Importeur	70

HANDMIXER-SET

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Knethaken
- 2 Quirle
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

Abbildung A:

- ① Geschwindigkeits-Schalter
- ② Turbo-Taste
- ③ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- ④ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ⑤ Entriegelungs-Knopf
- ⑥ Rührständer
- ⑦ Rührschüssel
- ⑧ Einfüllöffnung
- ⑨ Deckel
- ⑩ Handteil
- ⑪ Auswurf-Taste

Abbildung B:

- ⑫ Pürierstab
- ⑬ Quirle aus Edelstahl
- ⑭ Knethaken aus Edelstahl
- ⑮ Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung:	300 W
Schutzklasse:	II/ 
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

Gefahr – Elektrischer Schlag!

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!

-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

⚠ Achtung – Sachschaden!

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer **6** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers **6** sind drei Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

- 0 Gerät ist ausgeschaltet
- 1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
- 2 beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
- 3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
- 4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
- 5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahne etc.

 Zur Bedienung des Pürierstabs **12**:
Nur in Kombination mit der Turbo-Taste **2** verwendbar.

Turbo-Taste **2**:

- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- zur Bedienung des Pürierstabs **12**.

Bedienen

Kneten und Quirlen

Warnung:

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**), die Rührschüssel **7** und den Deckel **9**.
2. Schieben Sie die Quirle **13** oder Kneithaken **14** soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** **mit dem gezahnten Ring** immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.



Stecken Sie den Kneithaken **14** oder den Quirl **13** **mit dem glatten Ring** am Stab nur in den dafür vorgesehenen Steckplatz am Gerät.

3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes **5** und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.
4. Entnehmen Sie die Rührschüssel **7** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

Achtung:

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **7**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als insgesamt 1,5 kg in die Rührschüssel **7**. Ansonsten kann der Motor beschädigt werden.

5. Setzen Sie die Rührschüssel **7** wieder auf den Rührständer **6**.
6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5** und klappen Sie die Halterung nach unten.
7. Setzen Sie das Handteil **10** auf die Halterung, so dass dieser einrastet.
8. Schieben Sie den Deckel **9** in die Schiene am Rührständer **6**, so dass er fest sitzt.

i Hinweis:

Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **8** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **8** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **6** verwenden. Insbesondere bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **6** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

⚠ Achtung:

Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
10. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste **2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

⚠ Warnung:

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

i Hinweis:

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **7** haften und diese nicht von den Knehtaken **14**/Quirlen **13** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **9** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **15** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **7**. Setzen Sie den Deckel **9** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

11. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **9** zur Seite ab.
12. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf für den Handmixer **4**, nehmen Sie den Handmixer ab und legen Sie diesen zur Seite. Drücken Sie, falls gewünscht, die Auswurf-Taste **11**, um die Quirle **13** oder Knehtaken **14** zu lösen.

i Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle **13** oder Knehtaken **14** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ oder „I“ steht.

13. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5**, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **7** vom Rührständer **6**.

Pürieren

Warnung:

Benutzen Sie den Pürierstab **12** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Achtung:

Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

1. Öffnen Sie die Einsatz-Vorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss **3** und halten Sie den Sicherheitsverschluss **3** fest.

Hinweis:

Der Pürierstab **12** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **13** oder Kneithaken **14** installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab **12** in die Einsatz-Vorrichtung **3**, drücken Sie den Pürierstab **12** kräftig herunter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Pfeiles  fest.
3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

Hinweise:

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **12** bedecken.
 - Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **12** in das Püriergut geführt haben.
4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** in die Stellung „Pürierstab“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **2**. Halten Sie die Turbo-Taste **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

Warnung:

Betreiben Sie den Pürierstab **12** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **12** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

6. Zur Reinigung des Pürierstabs **12** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **3** heraus.

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Auf keinen Fall darf das Handteil **10** mit dem Motor in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil **10** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **6** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **13** oder Kneithaken **14** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmen Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.

⚠ Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **12** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **12** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** in warmen Wasser mit Spülmittel.

i Hinweise:

Sie können die Rührschüssel **7**, den Deckel **9** und den Teigschaber **15** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

Rezepte

Schoko-Amaretto-Creme

500 ml Sahne
500 ml Mascarpone
100 g Nuss-Nougat-Creme
5 EL Amaretto
1 - 2 EL Honig

1. Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **7** und vermengen Sie es mit den Quirlen **13**.
 2. Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
- Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Hefezopf

500 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
7 g Salz
42 g Hefe (1 Päckchen frische Hefe)
200 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
eventuell etwas Hagelzucker

1. Setzen Sie die Hefe in etwas lauwärmer Milch mit Zucker an.
2. Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **7**.
3. Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **14** gut durch.
4. Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
5. Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
6. Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb. Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.
7. Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 25 Minuten bis er goldbraun ist.

Schokoladen-Creme

300 g Sahne
200 g Zartbitterschokolade

1. Kochen Sie die Sahne auf.
2. Zerbröckeln Sie die Schokolade und lassen Sie sie in der Sahne schmelzen.
3. Lassen Sie die Schokoladenmasse im Kühlschrank abkühlen, so dass sie fest wird.
4. Wenn die Masse kalt und fest geworden ist, schlagen Sie sie mit den Quirlen **13** cremig auf. Streuen Sie vor dem Servieren ein paar Mandelsplitter darüber.

i Hinweis:

Sie können diese Schokoladen-Creme auch als Füllung für anderes Gebäck verwenden.

Aioli

500 g Mayonnaise

1 Becher Schmand

50 g Knoblauch

2 TL Senf (mittelscharf)

1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)

1 Prise Zucker

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1. Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
2. Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **7** und mischen Sie alles mit den Quirlen **18** gut durch.
3. Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
4. Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

3 - 4 Stängel glatte Petersilie

3 - 4 Basilikum

1 Zitrone

1 TL Senf (mittelscharf)

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

100 ml Olivenöl

evtl 1 Prise Zucker

1. Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
2. Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **12** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufießen, bis die Sauce cremig ist.
3. Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 113057

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 113057

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 113057

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

03 / 2015 · Ident.-No.: SHMS300B1-02015-1

IAN 1 13057